

Isahaya city

小長井 新聞



2024
9.20・Fri
VOL.3
諫早市地域おこし協力隊
伊藤 優美

ああ、素晴らしい小長井人

寄り合い。人が集まる場。
小長井では近所の人たちと
誰かの家で集まって料理をしながら
お喋りするという習慣が
頻りにありました。
今やライフスタイルが変わり
わざわざ寄り合いをする事も
少なくなってきた今日この頃。
そんな小長井で受け継がれてきた
寄り合い文化を今でも
大切にしている方々がいます。
小長井遠竹地区ご出身の
漢方養生指導士
佐藤(旧姓原口)舞さんと
整体師(健康サロン・癒心)の
米倉(旧姓新宮)彩さんです。
お二人のおばあ様様はご近所で
毎日のように寄り合いをしていて
その集まりに子供の頃から
憧れていました。

"寄り合い"、て知ってる？

現在、二人で集まると大好きな旦那様や
食の話で止まらなくなり、
こうやって心のままに話す時間って
大切だね。この時間をもっと色々な人と
共有したいね。という想いから
YORI-AIの会を開催することになりました。
この会では季節の食材を
使って一緒に料理をしながら
ご縁のある人達と美味しく
ゆるい時間を人生に
作り出しています。
人との繋がりは大切だけど
時に面倒に思うこともある。
でも同じ時代に生まれ、
縁があり近くに住む人と
人生を楽しめたら
歳を重ねても心強さが生まれる。



佐藤 舞さん
(旧姓:原口)

米倉 彩さん
(旧姓:新宮)

「人生と一緒に遊んでくれる人が
いるって楽しいこと」
そう語る舞さんと彩さん。
小長井を愛するからこそ
生まれたYORI-AI
直売所で買ってきた野菜で
せいろや土鍋で料理を作ったり。
今後は長崎県ならではの
かまぼこ作り等を計画されています。
楽しそうですね。



土鍋で炊いた
かまぼこ

皆様もご縁のある方と
寄り合いをしてみてはいかがですか？



公式LINEをチェック！

こながい書はなしシリーズ 神まち神なごり



どハマリたましじ

- 材料
- ・玉ねぎ→二個
 - ・お酢→玉ねぎが
半分浸かるくらい
 - ・砂糖→スプーン5-7杯
 - ・しょうゆ→お酢の半分
 - ・ポン酢→トボトポッと一周
 - ・ごま油→たらっとな一周

- 作り方
- ①スライスした玉ねぎを
水に10分程つける
 - ②水から取り出した①に
お酢を入れる
 - ③残りの調味料を全部入れる
 - ④ラップして15-30分冷蔵庫へ
 - ⑤完成！

編集後記

「寄り合い」の事を神奈川にいる
実家の母に話したところ、
名前が気に入ったところ、
近所の人達を集めて
家で寄り合いをしたそうです。
小長井での素敵な取り組みが
神奈川に伝わりました。
想いはこうやって場所を超えて
繋がっていくんだなあと思
いました。

暑すぎた夏も去り、食べ物が
美味しい秋がやってきます。
寄り合って楽しみながら
実りの多い豊かな秋を
お過ごしください。

Instagramにて
日々の取組を
発信しています！



@ISAHAYA_GURASHIKO

こながい郷土料理レシピ 募集中！

くちぞこの唐揚げ、フジの酢漬、イタコ煮。
小長井の美味しい味。この味がずっと続いてもいい。
現在、そんな原宿から小長井郷土料理を研究しています。
皆様の家庭に伝わる小長井の味を教えてください。

isahaya.gurashiko@gmail.com

せいの生活の ススメ

じゃがいもアミ

蒸したじゃがいもに小長井アミとバターをのせます。お箸が止まらなくなります。

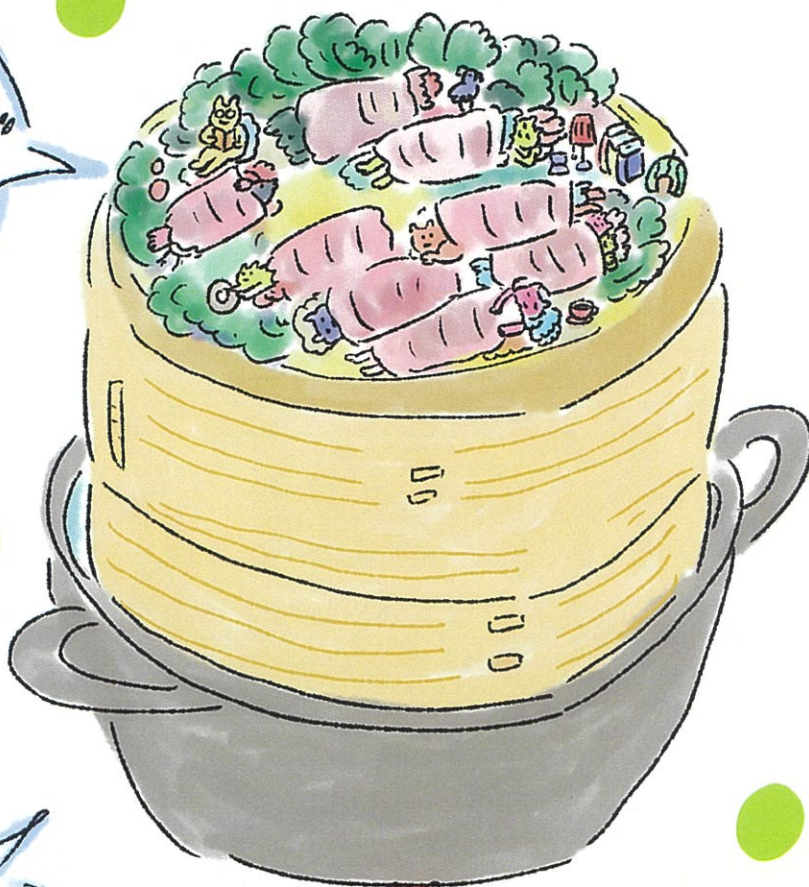
Konagai
AMI



ヒヨコ・クリームチーズ



半分は切ったヒヨコにクリームチーズを入れて蒸します。かつおぶしとしょう油で食べたら大優勝です。



酒むしキャベツあさり

キャベツと小長井あさりを一緒に酒蒸しします。残った汁はペペロニチーにしたら一石二鳥です。



ワインに合います♡

今日はYORI--Aiのあやん・まいさんが大絶賛するせいの世界を絵にしてみました♡

せいの料理はどれも簡単で、食材の味も栄養もたっぷりとれるのがオススメよ♡

